

Betriebsanleitung

# Küchenmaschinen

## PR 20

für die
Planeten- Rühr- und Knetmaschine
PR 20

230 V / 50 Hz

Krefft
Großküchentechnik GmbH
Sinterstraße 9
D-44795 Bochum
Telefon (0234) 32570 0
Telefax (0234) 32570 101
E-mail info@krefft.de
Internet www.krefft.de

Stand: Mai 2000



# Inhaltsverzeichnis



# 1 Einleitung

Wir bedanken uns für das durch den Kauf unseres Produktes erwiesene Vertrauen und empfehlen Ihnen, vor Gebrauch des Gerätes diese Betriebsanleitung aufmerksam zu lesen.

Diese Anleitung enthält alle für den Gebrauch und die Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck dieser Betriebsanleitung ist es, dem Kunden und insbesondere dem direkten Benutzer Informationen zu geben, alle Vorkehrungen und materiellen Hilfen zu bieten, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch dieses Gerätes zu ermöglichen.

Diese Betriebsanleitung muß jeder Person ausgehändigt werden, welche das 18. Lebensjahr erreicht hat, oder der Person unter 18 Jahre, die unter Aufsicht die Küchenmaschine betreibt und welche für den Gebrauch und die Wartung dieses Gerätes zuständig ist.
Der oder die Bedienende muß im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein.
Personen, welche der deutschen Sprache bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von entsprechenden Personen über den Inhalt dieser Anleitung in Kenntnis zu setzen bzw. an diesem Gerät gemäß der Betriebsanleitung zu schulen!

Diese Gebrauchsbestimmung und die vorgegebene Beschaffenheit dieser Maschine sind die vom Hersteller gestatteten. Die Maschine ist nur den gelieferten Angaben gemäß zu benutzen. Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur bei einwandfreier Funktion von Struktur, Mechanik und Anlage der Maschine.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab:

a) bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes,

b) bei Benutzung des Gerätes durch nicht geschultes Personal

c) bei selbst oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Arbeiten bzw. Reparaturen,

d) bei Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell geeigneter Ersatzteile!

Technische Änderungen und Verbesserungen des Planeten- Rühr- und Knetwerkes PR 20 gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.



# 2 Verwendungszweck der Maschine

Die Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 20 ist einzeln, oder in Verbindung mit einem der unten angegebenen Aufsteckteile, für die **Verarbeitung von Nahrungsmitteln** in Gastronomie, Küchen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Betriebskantinen, nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben ausgelegt.

Mit der Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 20 haben Sie ein leistungsstarkes Multi-Funktions-Talent erworben, welches Ihnen gestattet, neben dem Rühren und Kneten, die Vorteile der Aufsteckgeräte des Krefft - Allfix - und Allzweck - Systems zu nutzen.

Im einzelnen sind dies:

Gemüseschneider AG 3
Gemüseschneider G 23
Fleischwolf W 60
Beerenpresse AP 2
Getreidemühle GEM 2
Flockenmühle FM 2

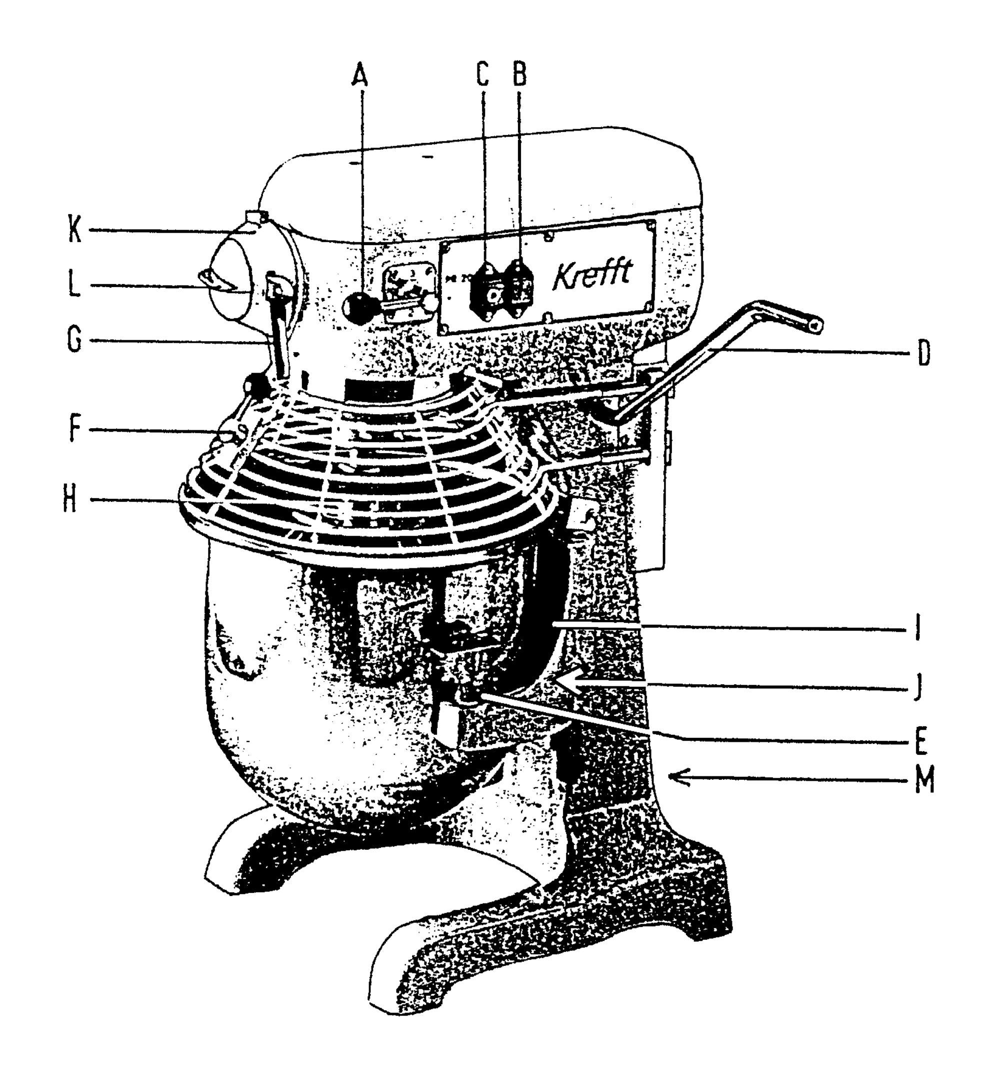
Ausführliche Benutzerinformationen zu den einzelnen Aufsteckgeräten finden Sie ab Seite 15.

Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, so z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig.




# 3 Die wesentlichen Geräteteile sind:

A Drehzahlwahlschalter
B EIN - Taster
C AUS - Taster
D Kessel- Hebe- und Senkvorrichtung
E Kesselarretierung
F Schutzgitter drehbar
G Klemmhebel
H Untere Antriebwelle
I Kesselhalterung
J Kessel - Stabilisierungsstift
K Aufstecknabe für ALLZWECK - und ALLFIX - Arbeitsgeräte
L Schutzdeckel
M Typenschild






# 4 Sicherheitshinweise

Die Planeten-Rühr- und Schlagmaschine PR 20 entspricht den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.

Zu Ihrer Sicherheit müssen Sie jedoch folgende Punkte unbedingt beachten:

A) Während des Betriebes niemals mit den Fingern durch das Schutzgitter greifen bzw. einen Gegenstand in diesen Bereich halten.

B) Vor Montage und Demontage der Arbeitswerkzeuge und Aufsteckteile sowie vor Reinigung und Wartung, Maschine unbedingt ausschalten und Netzstecker ziehen.

C) Fassen Sie in gar keinem Fall mit den Fingern bzw. stecken Sie keinen Gegenstand während des Betriebes in die Aufstecknabe (K). Es wird empfohlen in jedem Fall den Schutzdeckel (Art.-Nr. 840 915) auf die Aufstecknabe zu stecken.

D) Betreiben Sie die Maschine nie an beiden Arbeitsgerätestellen gleichzeitig. d.h. während der Verarbeitung von Produkten im Kessel soll nicht gleichzeitig mit einem Aufsteckgerät in der vorderen Aufstecknabe (K) gearbeitet werden und umgekehrt.

E) Überschreiten Sie nicht die empfohlenen maximalen Füllmengen je Verarbeitungsgut.

F) Falls Sie die PR 20 nicht mit Schrauben auf dem Boden, einem Arbeitstisch bzw. einem anderen geeigneten Möbelteil befestigt haben, lassen Sie die Maschine niemals unbeaufsichtigt in Betrieb weiterlaufen.

G) Falls Sie während des Arbeitsprozesses auch Mehl als Zutat einsetzen, achten Sie bitte darauf, daß Sie die Emission von Mehlstaub auf ein Minimum reduzieren, d.h. das Eingeben von Mehl, vor und während der Verarbeitung, in den Kessel so vornehmen, daß möglichst wenig Mehlstaub entsteht.

H) Beim Einsatz eines Gemüseschneider-Vorsatzes (G 23 oder AG 3) in Verbindung mit der PR 20 dürfen Sie das Schneidgut nie mit den Fingern, einem Messer oder anderen Gegenständen nachdrücken. Benutzen Sie nur die eingebaute Andrückplatte bzw. den dazugehörigen Stopfer.
Fassen Sie auf gar keinen Fall mit der Hand in den Einfüllschacht oder in die Auswurföffnung.
Handhaben Sie die Schneidscheiben immer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden und um die Messer nicht zu beschädigen. Lassen Sie im Spülbecken o.ä. nie eine Scheibe im Wasser liegen.
Zur Abführung des Schneidgutes ist es ratsam, das zugehörige Führungsblech zu verwenden ( Anwendung siehe Seite 17 )



I) Bei Verwendung eines Fleischwolf-Vorsatzes (W 60 ) in Verbindung mit der PR 20 dürfen Sie das Schneidgut nur mit dem dazugehörigen Stopfer nachdrücken. Versuchen Sie dies in gar keinem Fall mit den Fingern bzw. einem Gegenstand wie z.B. einem Messer.

J) Schalten Sie die Maschine nicht ein, bevor das gewählte Arbeitswerkzeug ordnungsgemäß montiert und das Schutzgitter gemäß Anleitung geschlossen ist bzw. das zu verwendende Aufsteckteil vollständig zusammengebaut und in die Aufstecknabe mittels des Klemmhebels befestigt ist.

K) Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Ist es notwendig zu Reparatur- bzw. Wartungszwecken die Maschine zu demontieren, ist darauf zu achten, daß dies nicht unmittelbar nach Gebrauch geschieht, bzw. nach dem letzten Gebrauch eine ausreichend lange Abkühlungszeit verstrichen ist, damit Verletzungen durch das Berühren von heißen Geräteteilen vermieden werden.

# 5 Installation / Inbetriebnahme

Achtung:
Elektrische Arbeiten an der Maschine nur von einem Fachmann vornehmen lassen. VDE-Vorschriften beachten.

* Stellen Sie die PR 20 auf die 4 beiliegenden Gummi-Metallpuffer auf einen ebenen und standfesten Unterbau (Arbeitstisch) oder einen gemauerten Sockel, der so hoch sein sollte, daß er Ihnen eine optimale Bedienung ermöglicht.
  Alternativ können sie die Maschine mittels der 4 Schrauben, die zur Befestigung der PR 20 auf der Lieferpalette verwendet werden, auf dem ausgewählten Unterbau oder Sockel befestigen.

* Die Maschine wird steckerfertig mit einem 230V Anschlußkabel geliefert.

* Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (M) mit der Ihnen zur Verfügung stehenden Netzspannung übereinstimmen.

* Die bauseitige Steckdose muß mit Erdung ausgestattet sein. Die gewählte Steckdose muß sicher und leicht erreichbar sein. Wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, ist dem Gerät bauseitig ein Hauptschalter vorzuschalten. Der Anschluß des Gerätes hat nach den VDE-Vorschriften in Verbindung mit den örtlichen Vorschriften zu erfolgen.

* Sind die oben genannten Voraussetzungen an dem von Ihnen gewählten Aufstellungsort gegeben, stecken Sie den Stecker der PR 20 in die Steckdose. Somit ist die Maschine einsatzbereit.



* Bitte beachten Sie, daß Sie die PR 20 nur mit original Krefft-Arbeitswerkzeugen und -Aufsteckteilen betreiben dürfen. Der Anbau fremder Teile oder Zusatzaggregate ist unzulässig.

* Eine konstruktive oder technische Veränderung an der Maschine, den Arbeitswerkzeugen bzw. an den Aufsteckteilen ist unzulässig.
* Vor dem ersten Gebrauch sind alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sorgfältig zu reinigen.
  Die unmittelbare Umgebung des Gerätes sollte bei Aufstellung in einem hygienisch sauberen Zustand sein. Gegebenenfalls ist der betreffende Arbeitsbereich ebenfalls vorher zu reinigen. Die Maschine sollte so aufgestellt werden, daß auch der Außenbereich leicht gesäubert werden kann!

## 6 Bedienung / Funktionsweise

* Lesen Sie vor der ersten Bedienung in jedem Fall das Kapitel "Sicherheitshinweise".

* An der Planeten-Rühr- und Schlagmaschine PR 20 befinden sich die folgenden Betätigungseinrichtungen (vgl. Abb. auf S. 5):

<u>1.) Geschwindigkeitsschalter (A)</u>

Mit diesem Schalter können Sie die drei unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen 1, 2 und 3 anwählen (Umdrehungszahlen siehe bei „ Technischen Daten ”). Um die störungsfreie Langlebigkeit der Maschine zu unterstützen, **wird empfohlen die Geschwindigkeiten nur bei <u>stehender Maschine</u> zu wechseln.**

<u>2.) EIN-Taster (B)</u>

Durch Drücken dieses grünen Tasters nehmen Sie die Maschine in Betrieb.

Hinweis: Nach allen Unterbrechungen des Motors, z.B. durch Auslösen der Sicherheitseinrichtung, des Motorschutzschalters oder durch einen Stromausfall, muß die Maschine stets durch ein erneutes Drücken des EIN-Tasters wieder gestartet werden.

<u>3.) AUS-Taster (C)</u>

Durch Drücken dieses roten Tasters stoppen Sie die Maschine.



4.) Kessel-Hebe- und Senkvorrichtung (D)

Zur Montage und Demontage von Arbeitswerkzeug und Kessel muß sich der Hebel (D) in nach unten weisender Stellung befinden, d.h. die Kesselhalterung (I) ist sichtbar nach unten gesenkt worden. Sind Werkzeug und Kessel ordnungsgemäß montiert und das Schutzgitter richtig verschloßen, schwenken Sie den Hebel (D) nach oben, indem Sie ihn in einem Schwung kräftig nach vorne ziehen und dann nach hinten bis zum Anschlag drücken. Der Kessel sitzt jetzt unmittelbar unterhalb des Schutzgitters.

5.) Kesselarretierung (E)

Zum Einsetzen des Kessels in die Kesselhalterung (I) müssen die beiden Arretierungshebel (E) (rechts und links) nach hinten geschwenkt sein, so daß der Kessel zunächst in die hintere, dann auf die seitlichen vorgesehenen Führungsstifte gesetzt werden kann. Anschließend schwenken Sie die beiden Arretierungshebel (E) nach vorne, um den Kessel zusätzlich zu stabilisieren.

Hinweis: Bitte achten Sie darauf, daß Sie den Kessel so einsetzen, daß der angebrachte Stabilisierungsstift (J) nicht nach vorne weist, sondern in die vorgesehene hintere Ausnehmung in der Kesselhalterung (I).

6.) Schutzgitter drehbar (F)

Zur Montage des Arbeitswerkzeuges öffnen Sie das Schutzgitter indem Sie es bis zum Anschlag nach links drehen. Zum Schließen drehen Sie das Gitter bis zum Anschlag nach rechts.

Hinweis: Die PR 20 enthält eine Sicherheitseinrichtung, die den Motor sofort stoppt, wenn das Schutzgitter eine unzulässige Öffnung aufweist.

7.) Klemmhebel (G)

Mit dem Klemmhebel müssen Sie ein Aufsteckteil aus dem Krefft ALLZWECK / ALLFIX Programm, das Sie in der Aufstecknabe (K) einspannen möchten, mechanisch fest am Maschinengehäuse arretieren.

* Beim Arbeiten unter maximaler Belastung des Gerätes sollte nach ununterbrochenem Arbeiten von 30 Minuten eine etwa gleich lange Abkühlzeit eingelegt werden.
  Bei einem, in der Regel, geringeren Belastungsgrad des Gerätes ist eine Abkühlzeit nicht erforderlich.
* Nach jedem Gebrauch soll eine Reinigung der verschmutzten Einzelteile vorgenommen werden.
* Veranlassen Sie, daß alle Mitarbeiter, die mit diesem Gerät zukünftig arbeiten werden, vor deren erster Bedienung der PR 20, diese Betriebsanleitung ebenfalls sorgfältig durchlesen.



Folgende maximale Füllmengen sind zu berücksichtigen:

| | | |
|---|---|---|
| Rühren von leichten Teigen | 8 | kg |
| Schlagen von Eierschnee | 3 | l |
| Kneten von Mürbeteig | 5 | kg |
| Rühren von Brandteig | 5 | kg |
| Kneten von Pizzateig | 5 | kg |
| Rühren von Kartoffelpürree | 10 | kg |
| Mischen von Füllungen | 8 | kg |
| Schlagen von Bisquitmasse | 25 | St Eigelbe |

# 7 Fehlerbehebung

| Fehlerart | Maßnahmen zur Behebung |
|---|---|
| Gerät läuft nicht | Überprüfen Sie den elektrischen Anschluß, d.h.<br>- führt die Steckdose Strom?<br>- ist der Netzstecker richtig eingesteckt?<br>- ist das Zuleitungskabel in Ordnung?<br><br>Überprüfen Sie, ob<br>- der Hebel der Kesselhebevorrichtung (D) bis zum Anschlag durchgedrückt ist, d.h. der Kessel ganz nach oben "gefahren" ist!<br>- das Schutzgitter (F) ordnungsgemäß geschlossen ist! |
| Gerät stoppt selbsttätig den Betrieb und kann nicht wieder gestartet werden | Überprüfen Sie, ob die bauseitige Sicherung bzw. der in Frage kommende Sicherungsautomat ausgelöst hat!<br><br>Möglicherweise hat der Motorschutzschalter wegen Überlastung angesprochen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und nehmen es dann wieder durch Betätigen des grünen EIN- Tasters (B) in Betrieb.<br><br>Ist das Schutzgitter unzulässig geöffnet worden oder der Kessel aus seiner Arbeitsstellung abgesenkt worden? |



# 8 Reinigung

* Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.

* Es ist nicht zulässig, das Gerät mit einem Hochdruckreiniger zu säubern.

* Soweit noch nicht geschehen, Schutzgitter ganz öffnen und Kessel absenken, Kesselarretierung lösen und Kessel abnehmen sowie Arbeitswerkzeug demontieren.

* Das gesamte Maschinengehäuse stets nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

* Kessel und Arbeitswerkzeuge in warmem Wasser spülen und anschließend abtrocknen. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

* Alle, mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln in Berührung kommenden, Teile sind aus Materialien gefertigt, die den diesbezüglichen Vorschriften gerecht werden. Bitte achten Sie darauf, daß Sie beim Reinigen und Fetten von solchen Einzelteilen nur Reinigungsmittel bzw. Fette verwenden, die lebensmittelecht sind.

* Bzgl. der Reinigung der Aufsteckgeräte aus dem ALLZWECK-/ALLFIX-Programm lesen Sie bitte die Ausführungen zu den jeweiligen Aufsteckteilen.

* Keine scharfen Putz- und Reinigungsmittel verwenden. Für alle Edelstahlteile nur Mittel verwenden, die für deren Reinigung geeignet sind. Wir empfehlen unseren Edelstahlreiniger **Algol plus** ( Art.Nr.: 509 711 ).

* Die Schnecke und die Schneidsätze (d.h. Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheiben) für den Fleischwolf W 60 sollten nach der Reinigung getrocknet und mit einem lebensmittelechten Fett eingefettet werden.
  Ebenfalls muß die Schnecke an den Lagerstellen und Schneidkanten durch Einfetten vor Korrosion geschützt werden.

* Sämtliche Vorsteckgeräte sind nur bei Stillstand des Antriebes [ nach Betätigung des ”Aus” Tasters ( C ) ] oder nach dem Trennen des Vorsteckgerätes vom Antrieb zu reinigen!

* Das Zerlegen eines Vorsteckteiles ( z.B. zum Reinigen ) hat nur zu erfolgen, wenn das entsprechende Vorsteckgerät vom Antrieb getrennt ist!

# 9 Instandhaltung, Wartung und Reparatur

Das Gerät muß bei Reparatur- und Wartungsmaßnahmen generell elektrisch vom Leitungsnetz getrennt werden.




### Wartung

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch bedarf die Maschine keiner besonderen Wartung.

### Garantie

Wir gewähren für dieses Gerät eine Garantie von einem Jahr auf mechanische sowie von sechs Monaten auf elektrische und elektronische Bauteile.

### Reparatur

Grundsätzlich ist bei eventuell notwendigen Reparaturarbeiten zu beachten, daß diese nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden dürfen.
Hinsichtlich der Abwicklung von Reparaturen oder einzelner Detailfragen wenden Sie sich im Bedarfsfall bitte an unser Stammwerk in Gevelsberg bzw. an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
Bitte beachten Sie, daß nur original Krefft-Ersatzteile den einwandfreien Einsatz des Gerätes gewährleisten.

## 10 Transport der Maschine

Wollen Sie die PR 20 an einen anderen Arbeitsplatz transportieren, beachten Sie bitte folgendes:

* Die Maschine hat ein Gewicht von 95 kg, so daß eine dem Gewicht der Maschine entsprechende Anzahl an Personen bzw. geeignete Beförderungsmittel zur Verfügung stehen sollte.

* Die Maschine muß ausgeschaltet sein.

* Der Netzstecker der Maschine muß aus der Steckdose gezogen sein.

* Befindet sich in der vorderen Aufstecknabe (K) noch ein Aufsteckteil, ist dieses, hin sichtlich einer leichteren Handhabung, vor dem Transport abzunehmen.

* Befestigen Sie das Netzanschlußkabel mit dem Netzstecker so an der Maschine, daß dieses beim vorgesehenen Transport nicht herunterhängt und Sie in der sicheren Fortbewegung behindert.

* Wollen Sie die Maschine über eine längere Distanz transportieren, z.B. mittels PKW / LKW usw., müssen Sie sie vorher entsprechend mit geeignetem Verpackungsmaterial, das auf die Abmessungen und Gewichte ausgelegt ist, schützen.
  Die genauen Abmessungs- und Gewichtsangaben können Sie den "Technischen Daten" entnehmen.



# 11 Technische Daten / Abmessungen

| | |
|---|---|
| Kesselvolumen | 20 Liter |
| Stromart | 230 V, 50 Hz |
| Anschlußwert (=P1) | 1,2 kW |
| Erforderliche bauseitige Absicherung: | 10 AT |
| Drehzahl an der vorderen Antriebswelle (für Aufsteck-Arbeitsgeräte) | 52 U/min (Stufe I)<br>100 U/min (Stufe II)<br>180 U/min (Stufe III) |
| Drehzahl der Arbeitswerkzeuge an der unteren Antriebswelle | 104 U/min (Stufe I)<br>200 U/min (Stufe II)<br>360 U/min (Stufe III) |
| Geräuschentwicklung | A-bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel<br>Stufe I + II ≤ 70 dB (A)<br>Stufe III ≤ 74 dB (A) |
| Sicherheitseinrichtung | serienmäßig |
| GS-Zeichen | erteilt |
| CE-Zeichen | erteilt |
| Gerätegewicht | 95 kg |
| Abmessungen | Breite (inkl. Hebel): 550 mm<br>Breite (o. Hebel): 380 mm<br>Tiefe: 500 mm<br>Höhe: 730 mm |

Gewicht und Abmessungen der Vorsteckteile

| Typ: | Gewicht in kg: | Abmessungen BxTxH in mm: |
|---|---|---|
| AG 3 | 2,6 | 150 x 240 x 200 |
| G 23 | 9,4 | 260 x 400 x 260 |
| W 60 | 5,7 | 165 x 335 x 260 |
| AP 2 | 4,6 | 240 x 370 x 240 |
| FM 2 | 0,8 | 160 x 220 x 210 |
| GEM 2 | 0,6 | 160 x 170 x 260 |

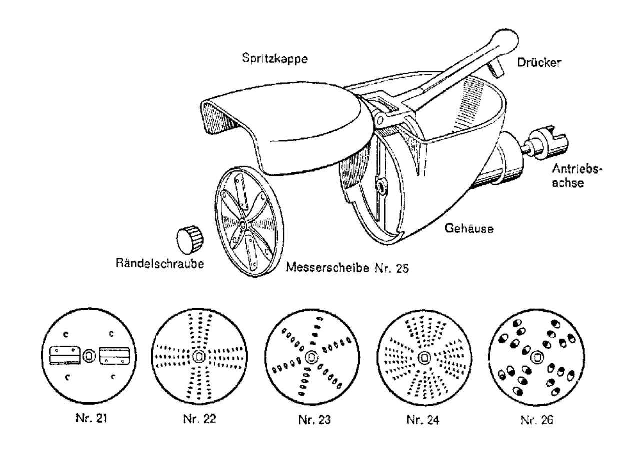


# 12 Stromlaufplan




# 13 Gemüseschneider AG 3

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung






## Gemüseschneider AG 3

Der Gemüseschneider schnitzelt und raspelt Gemüse für jeden Zweck, in allen Feinheitsgraden.
Folgende Scheiben werden mitgeliefert:
Messerscheibe Nr. 21:
schneidet grob.
Reibscheibe Nr. 22:
schnitzelt fein für Rohkost, Salat aus Karotten, Rettich...
Reibscheibe Nr. 23:
schnitzelt mittelfein für Suppen und Eintopf...

Gegen Sonderberechnung:
Reibscheibe Nr. 24
Art.Nr.: 840608:
reibt fein Weck- und Paniermehl, reibt Schokolade, Nüsse, Mandeln, Hartkäse...
Messerscheibe Nr. 25
Art.Nr.: 840614:
schneidet fein.
Reibscheibe Nr. 26
Art.Nr.: 840610:
raspelt sehr grob.
Sonderreibscheibe Nr. 27
Art.Nr.: 840612:
für die Zubereitung von rohen Kartoffeln für Klöße.

Montage, Demontage, Reinigung:

Der Gemüseschneider AG 3 wird gebrauchsfertig geliefert. Zum Wechseln der Schneidscheibe, klappen Sie die Spritzkappe hoch, entfernen durch Linksdrehung die Rändelschraube, wechseln die Schneidscheibe und schrauben durch Rechtsdrehung die Rändelschraube wieder auf. Die Rändelschraube sollte fest angezogen werden.
Nach dem Herunterklappen der Spritzschutzhaube ist Ihr AG 3 wieder betriebsbereit.

Zum Betrieb des Gemüseschneiders AG 3 sollte stets die Getriebestufe 3 des
PR 20 eingestellt werden.

**Wichtig:**
Während des Betriebes darf das Füllgut nur mit dem im Fülltrichter angebrachten Drücker gegen die Scheibe gepreßt werden!

Hinweiß: Bei dem Schneiden von volumigen Gemüse z.B. Kohl, sollte dieser vorgeschnitten sein und neben dem im Fülltrichter eingebautem Messer zu liegen kommen.

Zum Reinigen des Gemüseschneiders können Sie nach der Demontage der Schneidscheibe die Achse nach hinten entnehmen.

**Vorsicht, Verletzungsgefahr: Beim Reinigen des Gemüseschneiders achten Sie bitte darauf, daß sich im Gehäuse ein Trennmesser befindet!**

Bei häufigem Gebrauch sollten die Lagerstellen der Antriebsachse mit einem Pflanzenfett bzw. -öl leicht gefettet werden.

Zur Lagerung der Schneidscheiben für den AG 3 empfehlen wir unsere Wandleiste für 4 Schneidscheiben ( Sonderzubehör ).

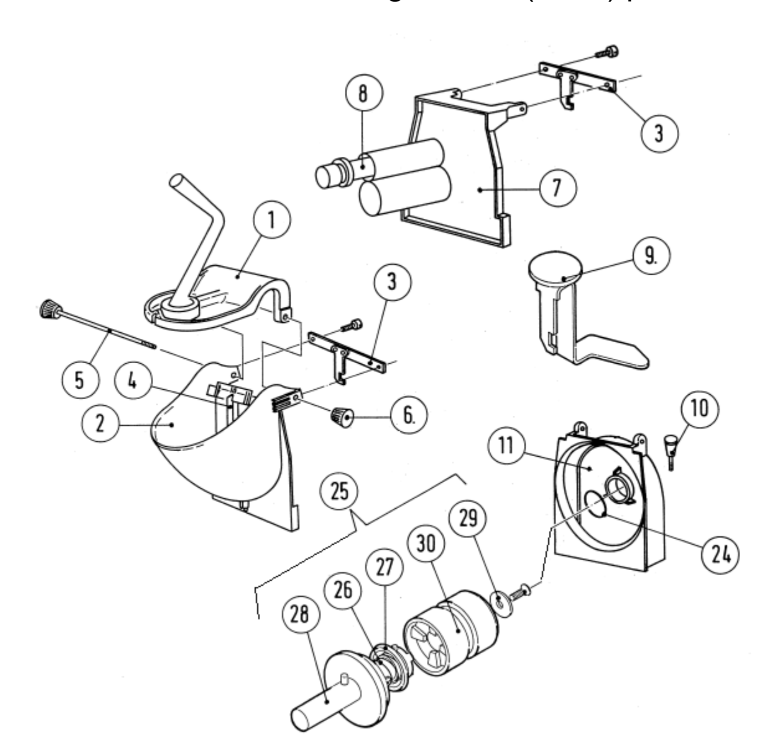



# 14 Gemüseschneider G 23

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

**Wichtiger Hinweis zur Sicherheit:**

Der Gemüseschneider G 23 ist nur dann funktionsfähig ,wenn der Einfülldeckel mit Druckplatte ( 1+2 ) bzw. der Rettich- und Gurkenschneide - Vorsatz ( 7 ) mit dem Gehäuse ( 11 ) fachgerecht montiert ist.
Die Antriebsnabe dreht sich nicht, wenn der Einfülldeckel bzw. der Gurkenschneide - Vorsatz nicht aufgesteckt und durch den Führungsbolzen ( 5+6 ) positioniert wird.




**Demontage und Montage**

1. Den kpl. Gemüseschneider in die Nabe (K) des PR 20 einstecken und mit dem Klemmhebel festziehen.
2. Die Haltemutter (6) lösen und den Führungsbolzen (5) aus den Lagern herausziehen.
3. Den Einfülldeckel mit Drückplatte (1+2) senkrecht nach oben aus den beiden seitlichen Führungsleistenam Gehäuse ziehen.
4. Das Sichelmesser löst man, indem man in beide Löcher greift, es nach links dreht und es von der Antriebsnabe abzieht.

Die Reib- und Streifenscheiben werden mit dem Ausziehgriff ( bei G 23 K enthalten ) ebenfalls durch Linksdrehung von der Antriebsnabe abgezogen.

**Ausbau der Antriebsnabe**

Zu Reinigungszwecken oder um die Laufflächen mit Pflanzenfett bzw. -öl leicht einzufetten, kann die Antriebsnabe aus dem Gehäuse ausgebaut werden.
Der Ausbau darf aus Sicherheitsgründen nur bei vom Gerät getrenntem Gehäuse erfolgen!



Den Sicherungsbügel (9) ganz bis zum Anschlag in den Schacht des Gehäuses eindrücken, den Sicherungsstift (10) gleichzeitig am Gehäuse hochziehen und die Antriebsnabe leicht drehend herausnehmen.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Hinweis:
Durch das Einstecken des Sicherungsbügels (9) wird der Verriegelungsbolzen freigegeben, so daß die Antriebsnabe entnommen werden kann.

**Reinigung**

Alle Einzelteile des Gemüseschneiders,
**mit Ausnahme des Gehäuses und der Antriebsnabe,**
können vollständig in Spülwasser gelegt werden und sind spülmaschinenfest und sollten nach dem Reinigen getrocknet weren.

Das Gehäuse sollte mit einem leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden.

Wir weisen darauf hin, daß manche Spülmittel für Aluminium nicht geeignet sind, und für das Spülen von Teilen aus Aluminium nicht verwendet werden dürfen!

**Vorsicht:**
**Verletzungsgefahr!**
Bitte achten Sie beim Spülen auf das senkrechte Messer (4) im Einfülldeckel und darauf, daß bei verstellbaren Schneidscheiben die Schnittstärke auf " Null " steht.

**Achtung:**
Während des Betriebes darf das Gemüse ( Schneidgut ) nur mit der im Einfülldeckel angebrachten Drückplatte gegen die Scheibe gepreßt werden!

**Einhängen des Führungsbleches:**

1) Führungsblech mit beiden Einhängewinkeln in den Kesselrand einhängen.

2) Kessel in Arbeitsstellung bringen, d.h. hochschieben.

3) Gemüseschneider G 23 in Aufstecknabe einführen und festklemmen, dabei schwenkt das Führungsblech hinter das Gehäuse des G 23 und ist fixiert.

4) Das Gerät ist betriebsbereit.

**Hinweis für das Schneiden von Kraut bzw. Kohl:**

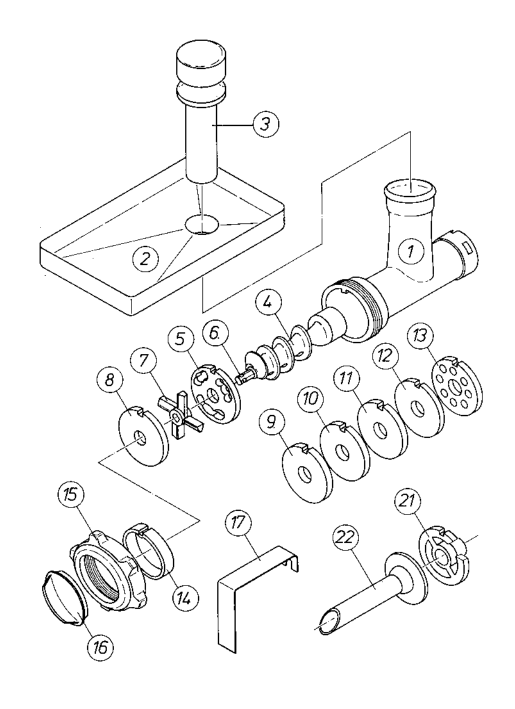
Zerteilen Sie den Kopf ( je nach Größe ) so, daß Sie die Teile links und rechts des senkrechten Messers in den Einfülldeckel legen können.

Dabei sollte die ebene Seite des Gemüseteiles an das Sichelmesser gelegt werden. Sie erhalten dann gleichmäßig geschnittenes Gut und schnellen Durchsatz.
Auf keinen Fall sollte der Deckel wahllos mit Kraut gefüllt werden. Achten Sie besonders darauf, daß möglichst kein ( größeres ) Teil vor dem senkrechten Messer liegt, sonst müssen Sie zu stark drücken.




# 15 Fleischwolf W 60

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung




| | |
|---|---|
| 1 | Gehäuse |
| 2 | Teller |
| 3 | Stopfer |
| 4 | Schnecke |
| 5 | Vorschneider |
| 7 | Kreuzmesser |
| 8 - 13 | Lochscheiben |
| 14 | Einlegering |
| 15 | Überwurfmutter |
| 16 | Schutzdeckel |
| 17 | Ausziehhaken |
| 21 | Führungsscheibe |
| 22 | Tülle |

**Fleisch- und Gemüsewolf, Typ W 60**

Der Fleischwolf besteht aus (je nach Ausstattung) : Gehäuse (aus Grauguß, außen verchromt, innen verzinnt), Teller (aus Alu - Druckguß, poliert), Stopfer (aus Kunststoff), Schnecke (aus Grauguß, verzinnt), Vorschneider, Kreuzmesser, (mit 2 Schneidseiten), Lochscheiben R70/3, R70/4,5/6/8/13 Einlegering, Überwurfmutter, Ausziehhaken und Fliegenschutzdeckel (Schneidsatz: System UNGER mit Bund).

**Was kann verarbeitet werden?**

Fleisch aller Art, Speck, Innereien, Fisch, Gemüse, Kartoffeln, Früchte (für Marmelade). Siehe Anhang.
Zum Schneiden von Speck sollte die Lochscheibe R70/13 benutzt werden.

**Inbetriebnahme:**

Gehäuse mit Teller in die Aufstecknabe des Kernstückes einsetzen und Klemmhebel kräftig nach unten drücken, Schnecke einsetzen und dabei leicht drehen, bis der Schneckensechskant in die Sechskantwelle einrastet. Vorschneider, Kreuzmesser (Achtung, die Messer - Schneidseiten müssen in Drehrichtung links - also entgegen dem Uhrzeigersinn - zeigen), gewünschte Lochscheibe und Einlegering einsetzen, Überwurfmutter aufschrauben.

Um den Wolf funktionsfähig zu machen, sollte die Überwurfmutter leicht, aber nicht zu fest angezogen werden.

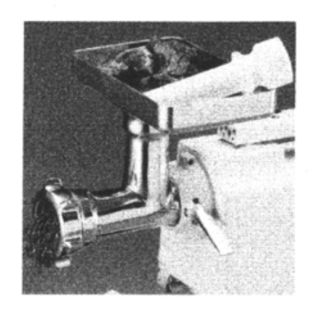
Es ist empfehlenswert, den Wolf während der Betriebszeit immer mit der höchsten Drehzahl zu betreiben!

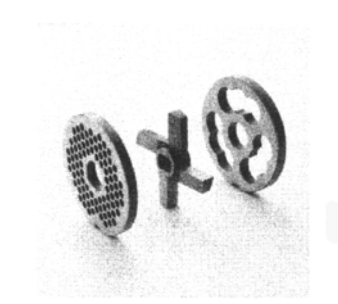
Geben Sie sofort das in längliche Streifen geschnittene Fleisch (bzw. sonstiges Gut) in den Wolf (sonst werden die Messerschneidkanten zu heiß und stumpf!). Falls notwendig, die Überwurfmutter nochmals regulieren.
Füllen Sie nur soviel Gut in den Wolf, wie dieser ohne Rückstau verkraftet.

Fleischwolf W 60




Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung







**Zum Nachstopfen unbedingt den Stopfer verwenden!**

Richtig vorgeschnittenes Fleisch usw. wird selbsttätig von der Schnecke eingezogen. Überaus starkes Nachdrücken beschleunigt den Durchlauf nicht!
Hautiges und sehnenhaltiges Fleisch wird vom Vorschneid-System einwandfrei zerkleinert.

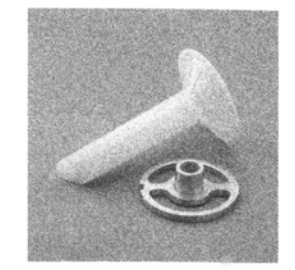
**Nach dem Arbeiten:**
Die Überwurfmutter abnehmen, und die Schnecke samt Einlegering und Schneidsatz aus dem Gehäuse ziehen, Gehäuse abnehmen.

**Reinigen:**
Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest.
Es wird darauf hingewiesen, daß manche Spülmittel für Aluminium nicht geeignet sind! Beim Spülen von Teilen aus Aluminium ist dies zu beachten!
Nach dem Trocknen sollten die blanken Metallteile bzw. Flächen mit Pflanzenfett oder -öl leicht eingefettet werden!

**Bei Störung oder schlechter Verarbeitung beachten:**
Sollte der Wolf aus irgendeinem Grund (z.B. stumpfes Messer, Messer falsch eingelegt, Überwurfmutter falsch angezogen, zu zähe Flexen) nicht richtig arbeiten, sofort den Motor abstellen!
Den Wolf auseinandernehmen, die Ursache beseitigen und wieder vorschriftsmäßig zusammenbauen.

**Wurststopfer WS 60**
Pos 21 u. 22, Seite 18 und Abbildung rechts.
Der Wurststopfer besteht aus: Tülle und Führungsscheibe mit Nabe.
Mit dem Fleischwolf lassen sich - in Verbindung mit dem Wurststopfer - Wurstmassen in kurzer Zeit in Därme füllen.
Diese Möglichkeit ist dort besonders wertvoll, wo selbstgeschlachtet wird.

**Inbetriebnahme:**
Gehäuse aufstecken und Schnecke einsetzen, Führungsscheibe auf Messerachse schieben (mit der Nabe voraus, siehe Bild Seite 18), Einlegering (vom Fleischwolf) einsetzen, Überwurfmutter über Tülle schieben und auf Gehäuse schrauben, mäßig festziehen.
Zum Füllen wird der Wurstdarm über die Tülle gestreift, die Wurstmasse in den Fleischwolf eingefüllt und die Maschine eingeschaltet.



Fleischwolf W 60



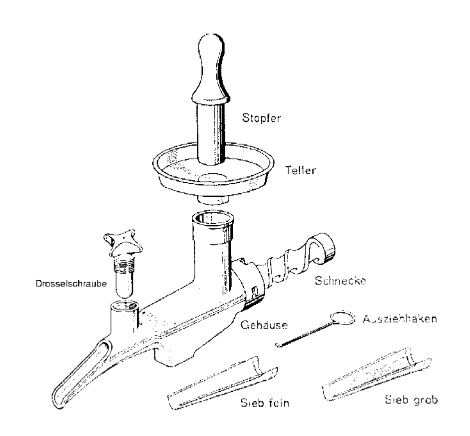
# Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

| **Gut** | **Verarbeit.- Zustand** | **verwendbar für** | **Lochscheibe Nr.:** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 2 | 3 | 4,5 | 6 | 8 | 13 |
| Spinat | Gekocht | Suppe | ⊗ | ⊗ | | | | |
| Erbsen | gekocht | Suppe | | ⊗ | | | | |
| Sellerie | gekocht | Suppe | | ⊗ | | | | |
| Lauch | gekocht | Suppe | | ⊗ | ⊗ | | | |
| Bohnenkerne | gekocht | Suppe | | ⊗ | | | | |
| Tomaten | roh | Suppe | | | ⊗ | | | |
| Blumenkohl | gekocht | Suppe | | ⊗ | | | | |
| Pilze | gedämpft | Suppe | | | ⊗ | | | |
| Brot | eingeweicht | Suppe | | ⊗ | | | | |
| Kartoffeln | gekocht | Suppe | | ⊗ | | | | |
| Linsen | gekocht | Suppe | | ⊗ | | | | |
| Hühnerfleisch | gekocht / gebraten | Suppe | | ⊗ | | | | |
| Fisch | gekocht | Suppe | | ⊗ | | | | |
| Leber | gekocht | Suppe | | ⊗ | | | | |
| Gulasch | gebraten | Ung. Suppe | | ⊗ | ⊗ | | | |
| Milz oder Leber | roh | Schöberl | | ⊗ | | | | |
| Fleisch- und Wurstreste | | überbackene Brötchen | | ⊗ | | | | |
| Kalbsleber | gebrüht | Leberpastete | ⊗ | | | | | |
| Kalbfleisch - Reste | gebraten | Fleischfülle | ⊗ | | | | | |
| Kalbsleber | geschmort | Fleischfülle | | | ⊗ | | | |
| Matjesheringe | | Her. - Häckerle | | | ⊗ | | | |
| Ragoutfleisch | gekocht | Soße | | | ⊗ | | | |
| Fleischreste | | Haschee - Soße | ⊗ | | | | | |
| rote Paprikasch. | gekocht | Papr. - Ketchup | | ⊗ | | | | |
| Rindfleisch | roh | Tatar - Beefst. | | ⊗ | | | | |
| Schw. -/ Ochsenfleisch | roh | Hackbraten | | ⊗ | | | | |
| Wildreste | | Wildhaschee | | ⊗ | | | | |
| Kalbs. - Rinderleber | roh | Leberpudding | | ⊗ | | | | |
| bel. Fleisch | | Fleischpastete | | ⊗ | | | | |
| Wildfleisch | | Wildpastete | | ⊗ | | | | |
| allerlei Reste | | Resteauflauf | | | | | ⊗ | |
| Blut, Speck stc. | | Blutwurst | ⊗ | ⊗ | | | | |
| Leber, Fleisch, Speck | | Leberwurst* | ⊗ | ⊗ | | | | ⊗ |
| Schw. / Kalbfleisch | | Bratwurst* | | | | | | |
| Schweinefleisch | | Mettwurst* | ⊗ | ⊗ | | | | |
| Schw. / Rindfleisch | | Leberkäse* | | ⊗ | ⊗ | | | |
| Schw. / Rindfleisch | | Cervelatwurst* | | ⊗ | ⊗ | | | |

* mit Wurststopfer

# 16 Beerenpresse AP 2

## Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung






**Beerenpresse, Typ AP 2**

Zur Fruchtpresse gehören: Gehäuse, abnehmbarer Teller, Schnecke, Drosselschraube, Feinsieb, Grobsieb, Stopfer, Ausziehhaken.

Mit der Fruchtpresse lassen sich rote Johannisbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, usw. mit Stiel und Blättern auspressen.
Steinobst wird vor dem Auspressen entsteint.
Tomaten und dgl. können gekocht und ungekocht verarbeitet werden, Quitten und Hagebutten nur gekocht.
Aus Gemüse aller Art lassen sich mit der Fruchtpresse Säfte für Säuglings-, Kranken- und Diabetikerkost gewinnen.

Montage, Demontage Reinigung
Das Gerät ist wie folgt zusammengesetzt:
Sieb und Schnecke werden von hinten in das Gehäuse eingesetzt.
Die Fruchtpresse wird in die Nabe des PR 20 eingeführt, der Klemmhebel nach untengedrückt und durch einen leichten Schlag mit der Handkante auf die Klemmhebelfläche fest eingespannt.
Drosselschraube einschrauben und Teller aufsetzen.

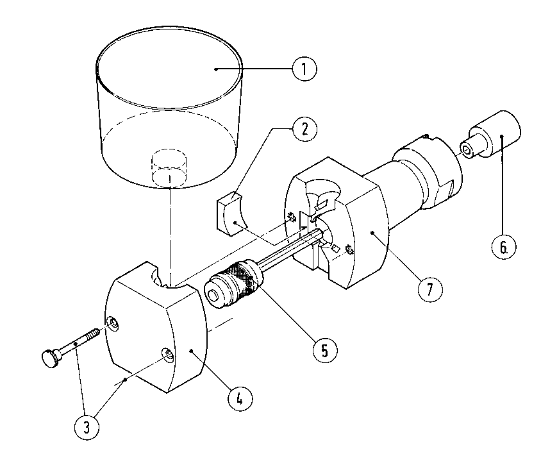
Zum Pressen sollte die Getriebestufe 3 des PR 20 eingestellt werden.
Die Früchte werden mit Hilfe des Stopfers eingefüllt.
Niemals die Finger oder einen anderen Gegenstand als den mitgelieferten Stopfer verwenden!
Drosselschraube öffnen und langsam Früchte nachfüllen, bis an der Drosselöffnung Rückstände herauskommen ( im ausgepreßten Rückstand ist zuerst noch Fruchtsaft enthalten ).
Beim Einfüllen weiterer Früchte drehen Sie die Drosselschraube langsam zu, bis der Rückstand trocken erscheint.
Wenn eine Stockung eintritt, Drosselschraube öffnen, bis etwas feuchterer Rückstand herauskommt ( er kann nochmals durchgelassen werden ).
Die richtige Einstellung der Drosselschraube ist Sache der Erfahrung.

Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest.
Es wird darauf hingewiesen, daß manche Spülmittel für Aluminium nicht geeignet sind!
Beim Spülen von Teilen aus Aluminium ist dies zu beachten!
Nach dem Trocknen sollten die blanken Metallteile bzw. Flächen mit Pflanzenfett oder -öl leicht eingefettet werden!



# 17 Flocker - Vorsatz FM 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung




1 = Trichter
2 = Keil
3 = Schrauben
4 = Gehäuse
5 = Rändelwalze
6 = Welle f. Rändelwalze
7 = Gehäuse

Der Flocker - Vorsatz FM 2 dient zum Quetschen von Getreide und Gewürzen.

**Was kann gequetscht werden?**
Hafer, Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Buchweizen, Leinsamen, Koriander, Kümmel, Fenchel.

**Flocker - Vorsatz auseinandernehmen:**
Trichter (1) abnehmen, Schrauben (3) lösen, Gehäuse (4) abnehmen, Rändelwalze (5) herausziehen, Keil (2) entnehmen.

**Flocker - Vorsatz zusammensetzen:**
Keil (2) in Gehäuse (7) einsetzten, Rändelwalze (5) hineinschieben, Gehäuse (4) dagegensetzten und mit Schrauben (3) befestigen, Trichter (1) aufsetzten.
**Wichtig:** Beim Zusammensetzten müssen die Gehäuseteile (4 und 7) im Innenraum frei von Kornrückständen sein!

**Reinigung des Flocker - Vorsatzes:**
Der Flocker - Vorsatz muß nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Von Zeit zu Zeit sollten die Getreidereste an Rändelwalze und in den Gehäuseteilen entfernt werden.
Teile nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Gehäuseteile nur feucht abwischen.
Rändelwalze und Keil nur mit Bürste oder Pinsel trocken reinigen.

Nach erfolgter Reinigung den Flocker - Vorsatz entsprechend Beschreibung wieder zusammen setzen.

**Wichtiger Hinweis:**
Zum Herstellen von Getreideflocken nur gut gereinigtes Getreide verwenden. Harte Fremdteile wie z.B. Steinchen schädigen die Rändelwalze. Läuft das Korn nicht nach, Störquelle beseitigen.

Keinesfalls mit einem harten Gegenstand ( z.B. Messer, Löffelstiel ) nachdrücken.

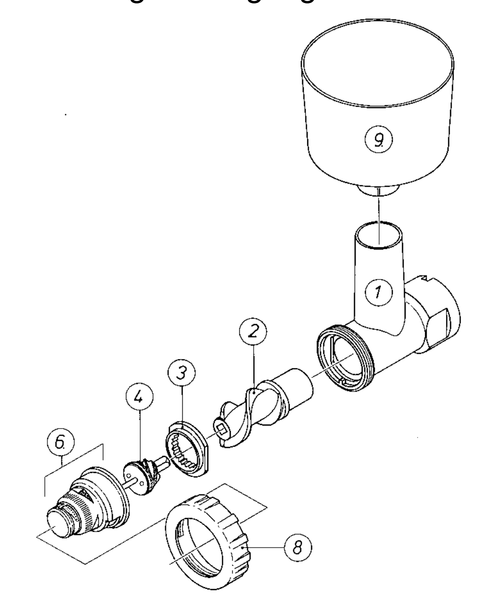
Für Schäden durch unsachgemäße Handhabung übernehmen wir keine Garantie.



# 18 Mahlvorsatz GEM 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

1 = Gehäuse
2 = Förderschnecke
3 = Mahlring
4 = Mahlkegel
6 = Einstelleinheit
8 = Verschlußring
9 = Einfülltrichter




**Was kann gemahlen werden?**
Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Grünkern, Buchweizen, Hirse, Reis, Hafer, getrocknete Gewürze, Kräuter und Pilze, Leinsamen, Sesam und Soja.

**Feinheitsgrad einstellen:**
Der Feinheitsgrad des Mahlgutes wird mit der Einstelleinheit (6) rastend eingestellt:
feiner = entgegen dem Uhrzeigersinn
grober = im Uhrzeigersinn.
**Wichtig:** Mahlvorsatz nach Gebrauch immer auf „grob" einstellen.

**Den Mahlvorsatz auseinandernehmen:**
Verschlußring (8) entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen, Einstelleinheit (6) abnehmen, Stahlkegelmahlwerk (Teil 4 und 3) und Förderschnecke (2) entnehmen, Trichter (9) abnehmen.

**Den Mahlvorsatz zusammensetzen:**
Die Förderschnecke (2) in das Gehäuse (1) einsetzen, den Stahlmahlring (3) in das Gehäuse (1) in die vorgegebene Passung legen und den Stahlkegel mit Vierkant (4) in die Förderschnecke (2) einführen. Die Einstelleinheit (6) so aufsetzen, daß die Aussparung in die Rastnase am Gehäuse paßt. Den Verschlußring (8) im Uhrzeigersinn fest verschrauben.

**Reinigung des Mahlvorsatzes:**
Der Mahlvorsatz muß nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Zwischendurch, oder wenn der Mahlvorsatz anschließend längere Zeit nicht benutzt wird, empfehlen wir Ihnen eine gründliche Reinigung.
Nach dem Vermahlen von Ölsaaten (Mohn, Leinsamen etc.) entweder mit trockenem Getreide (z.B. Reis) nachmahlen oder den Mahlvorsatz wie nachfolgend beschrieben reinigen.
Das Mahlwerk mit einer trockenen Bürste oder Pinsel reinigen.
Die Kunststoffteile des Mahlwerkes - mit Ausnahme der Einstelleinheit - sind Spülmaschinen geeignet (bis 1 Std. in 70° heißem Wasser). Die Teile dürfen allerdings weder in kochendes Wasser getaucht werden, noch auf heißer Herdplatte getrocknet werden.
Nach erfolgter Reinigung den Mahlvorsatz entsprechend nebenstehender Beschreibung wieder zusammensetzen.
**Wichtig: Die Vierkantaussparung der Förderschnecke (2) muß frei von Mehlresten sein!**